

THE GATEHOUSE

FRENCH RESTAURANT / BAR

Red Pepper Mousse & Tomato Coulis
赤ピーマンのムースとトマトのクーリ

Foie Gras Crispy Sandwich “Caramel Mango Flavor”
フォアグラのクリスピーサンド “キャラメル・マンゴー味”

Amberfish Tartar
寒ブリのタルタル仕立て

Steamed Lily Bulb & Mascarpone
北海道産百合根のヴァブールとマスカルポーネ

Soft Cod Roe Pie, Ravigote Butter Sauce
白子のパイ包み ラビゴットバターソース

Duck Aiguillette, Mushroom Red Wine Sauce
フランス産 鴨肉のエギュイエット キノコの赤ワインソース

OPTION

Mont d'Or Cheese Fondue
モンドールのチーズフォンデュ (+500)

Avant Dessert
お口直しのデザート

Chicory Desserts
タルティーボのデザート

Original Blended Herb Tea
オリジナルブレンドハーブティー
(ローズ、ハイビスカス、カモミール、オレンジピール、クランベリー)